

## Le Grenache, un cépage **bon à marier !**

*A de rares exceptions près, le Grenache gagne à être assemblé avec d'autres cépages. Le tout est de savoir s'il vaut mieux le faire avant ou après la vinification. Quelques éléments de réponse.*

Par le passé, le vignoble des Côtes du Rhône était souvent constitué de parcelles complantées. L'évolution des techniques culturales a conduit à la plantation de vignes monocépages et à l'élaboration de cuvées de cépages purs, assemblées souvent après vinification. Le Grenache a-t-il gagné à ces pratiques ?

### Qualités et défauts du prétendant

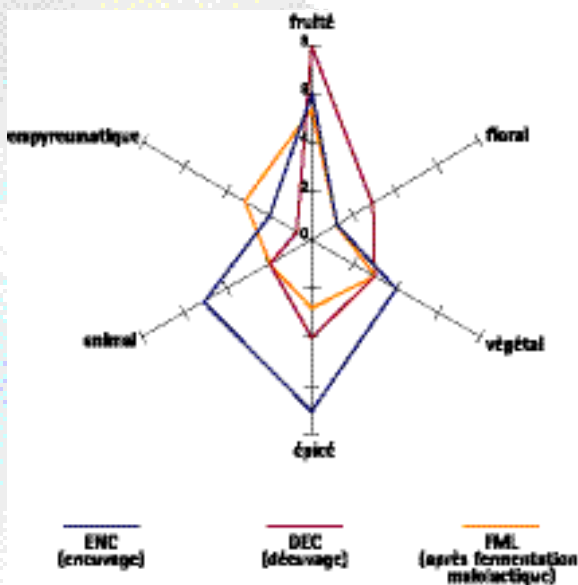
Plus que tout autre cépage, le Grenache peut présenter, en fonction des millésimes et des techniques culturales, des caractéristiques opposées. Travaillé dans de bonnes conditions, peu de vigueur et rendement maîtrisé, le Grenache, les

années de très grands millésimes, est un cépage qui présente de nombreuses qualités donnant d'excellentes cuvées pouvant se suffire à elles-mêmes. Travaillé dans des conditions plus difficiles, excès de vigueur et de rendement, notamment, il présente de véritables faiblesses accentuées par des conditions climatiques défavorables. En effet, si la richesse en sucre fait rarement défaut, le manque de couleur et la verdeur des tanins se font cruellement sentir. Dans tous les cas de figures, le Grenache présente des caractéristiques constantes. A savoir : une acidité faible à très faible, une sensibilité notable à l'oxydation favorisant une tendance au vieillissement prématuré.

C'est pour toutes ces raisons qu'il est pratiquement indispensable de l'assembler avec d'autres cépages. Le génie des vinificateurs dans la Vallée du Rhône est de savoir utiliser au mieux les forces et les faiblesses de chacun des cépages composant notre appellation.

La Syrah sera utilisée pour ses arômes, sa résistance à l'oxydation, sa richesse en matière colorante et en tanins. On fera appel au Mourvèdre pour son pouvoir anti-oxydant, sa richesse en tanin, son potentiel aromatique dans le temps et son excellent comportement au vieillissement, sans oublier son potentiel alcoolique moyen. Le Cinsault apportera sa souplesse, la finesse de ses arômes associés à un degré alcoolique modéré. Le Carignan âgé et à faible rendement amènera couleur, structure et surtout acidité.

Assemblages à la cuvaison, assemblages au décuvaige, assemblages avant ou après élevage ou tout simplement plants mêlés à la parcelle, chacune de ces variantes a ses partisans et ses détracteurs.



Profil aromatique obtenu par un jury expert selon le moment de l'assemblage (Institut Rhodanien en 1999)

## Les praticiens ont la parole

La majorité des vignerons estiment que le Grenache n'a pas intérêt à être commercialisé pur, hormis le cas des très grands millésimes ou de quelques parcelles exceptionnelles (vieilles vignes associées à de grands terroirs).

Partant de ce constat, si tous les vignerons sont unanimes à reconnaître la nécessité de l'assembler, les avis divergent sur la manière de le faire. Chacun adapte ses vinifications en fonction des millésimes, de ses différents terroirs, de l'âge de ses vignes, de ses surfaces parcellaires et de sa sensibilité.

C'est ainsi que la vinification cépage par cépage est une option choisie par un certain nombre de vignerons. Pour ceux-ci, chaque cépage nécessite une vinification bien particulière, qu'il est impératif de respecter afin d'en extraire la quintessence. Ce type de vinification permet de récolter chaque parcelle à maturité polyphénolique optimale, dans le respect de chaque terroir.

Cette pratique permet de maintenir une régularité des cuvées tout au long des années. Elle permet également de répondre à des demandes commerciales ponctuelles spécifiques.

L'assemblage se fait le plus souvent après la fermentation malolactique (FML), à l'entrée de l'hiver, après les premiers soutirages car les vins sont plus stables, plus francs et se dégustent mieux.

Pour la plus grande majorité l'option assemblage à l'encuvage est préférable. Dans ce cas là, un impératif doit être respecté. Chaque cépage assemblé sera ramassé à son optimum polyphénolique. Cette condition nécessite une maturité simultanée des cépages utilisés. Syrah tardif avec Grenache précoce et Grenache tardif avec Mourvèdre précoce par exemple. Pour accorder les maturités de ces différents cépages, certains vignerons jouent sur les plantations (expositions différentes en fonction des cépages) et les époques de la taille.

Cette pratique permet un rééquilibrage précoce des caractères parfois excessifs du Grenache. L'amélioration de l'acidité a son importance au niveau du sulfitage (baisse des doses utilisées), de la fermentation malolactique (retardée), de la stabilité microbiologique. Elle joue également un rôle important au niveau de la couleur et des caractères organoleptiques (caractère oxydatif du Grenache par opposition au caractère réducteur de la Syrah

et du Mourvèdre). La baisse du degré potentiel favorise un meilleur achèvement des sucres, tout en gommant l'aspect "brûlant" du futur vin.

L'apport d'anthocyanes et de tanins par les Syrah et Mourvèdre contribue également à cette recherche d'équilibre, élément déterminant pour l'application de techniques nouvelles telles que le pigeage, le micro bullage et l'élevage en bois.

Les partisans de cette pratique estiment obtenir un gain au niveau de la complexité aromatique, de la couleur (teinte violette), du volume en bouche et de la fraîcheur.

## Les apports de l'expérimentation

Dans le cadre des différentes expérimentations réalisées à l'Institut Rhodanien, des essais ont été réalisés sur des assemblages entre Grenache et Syrah de 1996 à 1999. Ces essais conduits avec rigueur apportent des éléments concrets et quantifiables à la discussion.

Trois modalités sont étudiées avec un assemblage à 50 % de chaque cépage. Assemblage à l'encuvage (ENC), assemblage au décuvage avant la FML (DEC) assemblage après la FML.

Si la synthèse des essais ne permet pas de dégager des différences significatives, elle permet malgré tout d'entrevoir des tendances.

Au niveau de la vinification, l'assemblage à l'encuvage permet, à chaque fois, de réduire notablement les risques fermentaires (moins de sucres résiduels), la durée de fermentation, ainsi que le temps de latence entre fin FA et début FML. On constate également des indices polyphénoliques plus prometteurs dans ce cas de figure.

Au niveau aromatique l'assemblage à l'encuvage est dominé par des notes animales et épicées, alors que l'assemblage à l'écoupage se caractérise par des notes florales et fruitées.

Au point de vue équilibre gustatif la modalité assemblage à l'encuvage (ENC) permet d'obtenir les sensations de sécheresse, d'amertume et d'astringence les plus limitées.

Au vu des réponses obtenues auprès des vignerons, on s'aperçoit qu'une majorité se dessine en faveur de l'assemblage des raisins à l'encuvage, mais les avis sont partagés et ce sujet animera longtemps encore les discussions entre vinificateurs.